

Marque ordinaire

« ESCARGOT»

Charte

« Cette charte a pour but de cadrer l’élaboration du produit de la marque « Escargot » en déclinaison « Rouge », « Or », « Rose » et « Blanc » de la production du vin jusqu’à la conception du packaging »

I. Introduction

L’Office des Vins Vaudois a décidé de promouvoir la commercialisation de trois gammes de vin, dites « Rouge », « Or », « Rose » et « Blanc » sous la marque « Escargot » déposée par l’Office des Vins Vaudois en marque ordinaire. La présente charte définit les conditions d’utilisation de la marque « Escargot ». Elle est basée sur des études consommateurs et un test consommateur réalisé exclusivement pour ce projet. La charte a pour but de se rapprocher des goûts du consommateur suisse sur la base de la typicité du vin en tenant compte de l’encépagement, du savoir-faire et du terroir viticole vaudois pour son élaboration. Les concepts de packaging, de marque et de communication relèvent également du même test consommateur.

II. Nom de la marque et conditions d’utilisation

Seuls peuvent prétendre à l’appellation « Escargot », marque ordinaire dont l’Office des Vins Vaudois est titulaire (ci-après : la marque), les vins répondant à l’intégralité des dispositions particulières fixées dans la présente charte.

III. Appellation d’origine contrôlée (AOC)

Gamme Rouge, Or, Rose et Blanc

Le vin respecte l’AOC Vaud tel que décrit dans le Règlement sur les vins vaudois (RVV) du 27 mai 2009.

IV. Œnologie

Art. 1 - Cépages

Gamme Rouge

Le vin contient 65% de Pinot Noir et/ou Gamay, 30% de Gamaret et/ou Garanoir et/ou Galotta et 5% libre. Le vin est millésimé.

Gamme Or

Le vin contient au minimum 60% de Gamaret et/ou Garanoir et/ou Galotta, minimum 15% de Pinot Noir et/ou Gamay. Les 25% restants sont libres mais le vin contient au maximum 4 cépages différents. Le vin est millésimé.

Gamme Rose

Le vin contient minimum 65% de Gamay et les 35% restants sont libres.

Le vin est millésimé.

Gamme Blanc

Le vin contient minimum 60% de Chasselas et minimum 20% d'autres cépages selon les recommandations suivantes : Sauvignon, Muscat, Gewurztraminer, Riesling.*

Les 20% restants sont libres. Le vin est millésimé.

*Informations importantes : le vin sera validé en certification Terravin que s'il est conforme au style aromatique défini par la charte au point (Art. 5).

Art. 2 - Elaboration du vin - élevage

Gamme Rouge

L'élevage du vin s'effectue uniquement en cuve traditionnelle.

Gamme Or

L'élevage du vin s'effectue partiellement ou totalement sous bois. Un minimum de 50% du vin est élevé en barrique durant au moins 6 mois.

Gamme Rose

Toutes méthodes autorisées. Elaboration du vin libre.

Gamme Blanc

Toutes méthodes autorisées. Elaboration du vin libre.

Art. 3 - Teinte

Gamme Rouge et Or

La robe du vin doit être profonde avec une intensité colorante minimale de 4 sur 5.

Gamme Rose

La teinte se situe dans la fourchette G7-G8-H7-H8 dans le nuancier des vins rosés (Nuancier voir page 10 de la Charte)

Gamme Blanc

La teinte dominante doit être de type jaune paille clair ou jaune paille. (Nuancier voir page 11 de la Charte)

Art. 4 - Taux de sucre résiduel

Gamme Rouge

Le vin doit contenir une sucrosité naturelle située entre 7 et 12gr. par litre. Conseillé : 10gr./l.

Gamme Or

Le vin doit contenir une sucrosité naturelle située entre 2 et 6gr. par litre. Conseillé : 5gr./l.

Gamme Rose

Le vin doit contenir une sucrosité naturelle située entre 5 et 10gr. par litre. Conseillé : 7gr./l.

Gamme Blanc

Le vin doit contenir une sucrosité naturelle située entre 5 et 10gr. par litre. Conseillé : 7 gr/l.

Art. 5 - Style

Gamme Rouge

Pour la gamme Rouge, le style de vin recherché est fruité, un peu structuré, rond, flatteur, croquant, présentant une sucrosité plutôt élevée et une masse tannique basse.

Gamme Or

Pour la gamme Or, le style de vin recherché est fruité, très structuré, ample, légèrement boisé, avec une masse tannique un peu plus haute, présentant une belle longueur en bouche et une légère sucrosité.

Gamme Rose

Pour la gamme Rose il s'agit de trouver un équilibre idéal entre la sucrosité, le taux d'alcool, l'acidité et le carbonique du vin. Le style recherché est fruité, aromatique, tendre et rond.

Gamme Blanc

Pour la gamme Blanc, le style de vin recherché est un vin blanc aromatique et fruité, porté par une belle fraîcheur. Une texture ronde qui en fait un vin gourmand.

Art. 6 - Taux d'alcool

Gamme Rouge

La teneur en alcool doit être au minimum de 12.5% vol sur l'étiquette.

Gamme Or

La teneur en alcool doit être au minimum de 13% vol sur l'étiquette.

Gamme Rose

La teneur en alcool doit être au maximum 13% sur l'étiquette.

Gamme Blanc

La teneur en alcool doit être au maximum 12.5% sur l'étiquette.

V. Conditionnement et packaging

Art. 1 - Flaconnage

La bouteille est propre à la marque et doit être commandée chez Vetrum AG à Wettswil. Les vins ne sont autorisés à faire usage de la marque que s'ils se trouvent dans cette bouteille. Il est interdit d'utiliser la bouteille pour des vins qui n'ont pas fait l'objet de l'agrément (cf. art. VI).

Un prix d'achat de la bouteille sera négocié par l'Office des Vins Vaudois mais une cave est libre de négocier en direct avec le fournisseur pour obtenir des conditions plus avantageuses. Une contribution de Fr. 0.25, ajoutée au prix de la bouteille, est redistribuée par le fournisseur de la bouteille directement à l'Office des Vins Vaudois. La preuve de certification des cuves mises en bouteille avec la mention du nombre de litres doit être jointe à la commande.

Art. 2 – Mise en bouteille

Gamme Rouge, Or, Rose et Blanc

La mise en bouteille se fait obligatoirement dans le canton de Vaud.

Art. 3 - Fermeture

Gamme Rouge, Or, Rose et Blanc

Le choix du bouchon est libre pour les gammes Rouge et Or. Pour la gamme Rose et Blanc, la marque impose la capsule à vis 30/60.

Le surbouchage est propre à la marque. Les vins ne peuvent faire usage de la marque que si la bouteille arbore ce surbouchage. Il est interdit d'utiliser le surbouchage pour des vins qui n'ont pas fait l'objet de l'agrément (cf. art. VI).

Le surbouchage peut être commandé directement par le producteur auprès de Chaillot Bouchons SA, au prix négocié par l'Office des Vins Vaudois. Il est également possible pour une cave de recevoir sa forme de découpe et son graphisme pour l'imprimer chez son propre fournisseur. Chaque gamme a son propre surbouchage. Le type « complex » est imposé pour la gamme Or alors que les types « plastique » et « complex » sont autorisés pour la gamme Rouge.

Art. 4 - Étiquette

Gamme Rouge, Or, Rose et Blanc

L'Office des Vins Vaudois met à disposition des encaveurs une étiquette standardisée pour chaque gamme (Rouge, Or, Rose et Blanc). L'étiquette correspondante doit être apposée sur la bouteille. Il est interdit d'utiliser l'étiquette pour des vins qui n'ont pas fait l'objet de l'agrément (cf. art. VI).

Les éléments suivants peuvent faire l'objet d'étiquettes personnalisées, également apposées sur la bouteille :

- a. Nom de la cave
- b. Logo du producteur
- c. Composition de l'assemblage
- d. Descriptif du vin
- e. Accord met-vin
- f. Taux d'alcool
- g. Code-barre

Le producteur confie la personnalisation de ces éléments à l'Office des Vins Vaudois, qui s'en charge moyennant un tarif unique de *Fr. 490.00*, payable une seule fois lors de la première utilisation de la marque. La forme de découpe et le graphisme sont fournis au producteur qui confie l'impression au fournisseur officiel. Le producteur peut confier l'impression à un autre fournisseur de son choix en supportant lui-même les coûts relatifs à la particularité des étiquettes de la marque (frais de découpe, outils de gaufrage et lithographie).

Le type de papier est défini par l'Office des Vins Vaudois.

Art. 5 - Cartons

Gamme Rouge, Or, Rose et Blanc

La ligne graphique du carton est propre à la marque. Il est interdit d'utiliser cette ligne graphique pour des vins qui n'ont pas fait l'objet de l'agrément (cf. art. VI). Il doit être commandé auprès du gestionnaire de la marque Swiss Creative au prix négocié par l'Office des Vins Vaudois. Le carton est produit chez Model SA à Moudon. Il est également possible pour une cave de recevoir la ligne graphique pour commander ses cartons chez son propre fournisseur. Chaque gamme dispose de son propre carton.

VI. Dégustation d'agrément et respect de la charte

Gamme Rouge, Or, Rose et Blanc

Pour être en droit de porter la marque, chaque cuvée doit être validée par Terravin selon les critères définis par la présente charte. La décision d'accorder ou non l'agrément (droit d'utiliser la marque) est prononcée par un jury, sur la base d'une fiche de dégustation. Le vin doit être présenté avant chaque mise en bouteille, par cuve ou assemblage de cuves en proportion des volumes. Le vin doit passer un 2^{ème} contrôle après la mise en bouteille avant sa commercialisation.

Un planning détaillé présentant les dates possibles pour la certification ainsi que les critères de dégustation sont fournis par la marque. Le coût d'un échantillon présenté est de Fr. 100.00.

De plus, Terravin est libre de procéder en tout temps à des tests aléatoires d'échantillons achetés dans le commerce, afin de vérifier la conformité du produit à la présente charte. L'agrément (droit d'utiliser la marque) peut être retiré à tout moment.

VII. Vente et commercialisation

Art. 1 – Prix de vente

Gamme Rouge

Le prix de vente est libre. Le prix de vente référence conseillé est supérieur à Fr. 10.00.

Gamme Or

Le prix de vente est libre. Le prix de vente référence conseillé est supérieur à Fr. 16.00.

Gamme Rose

Le prix de vente est libre. Le prix de vente référence conseillé est supérieur à Fr. 10.00.

Gamme Blanc

Le prix de vente est libre. Le prix de vente référence conseillé est supérieur à Fr. 10.00.

Art. 2 – Mise en marché

Gamme Rouge et Or

Les premiers vins de la marque ont été commercialisés à partir du mois de septembre 2021.

Gamme Rose

Les premiers vins sont commercialisés à partir du 01 mars 2025.

Gamme Blanc

Les premiers vins sont commercialisés à partir du 01 mars 2026.

VIII. Sanctions

En cas d'utilisation illicite de la marque de garantie ou autre entrave à la présente charte, le fautif fera l'objet d'un avertissement.

La deuxième entrave provoquera une interdiction d'utiliser la marque pendant un an. L'Office des Vins Vaudois reste libre de prononcer une sanction moins sévère.

IX. Engagement sur un nombre de bouteilles

Gamme produite : (Rouge et/ou Or et/ou Rose et/ou Blanc)	
Date de la 1 ^{ère} mise en bouteille Rouge :	
Date de la 1 ^{ère} mise en bouteille Or :	
Date de la 1 ^{ère} mise en bouteille Rose :	
Date de la 1 ^{ère} mise en bouteille Blanc :	
Nombre de bouteilles Rouge :	
Nombre de bouteilles Or :	
Nombre de bouteilles Rose :	
Nombre de bouteilles Blanc :	
Nombre de bouteilles (Rouge-Or) total pour la 1 ^{ère} année :	
Nombre de bouteilles (Rose-Blanc) total pour la 1 ^{ère} année :	

Nombre de surbouchages pour la 1 ^{ère} année :	
Nombre de cartons pour la 1 ^{ère} année :	

X. Contact

Nom de la cave : _____

Personne de contact : _____

Adresse : _____

No. de tél : _____

Mail : _____

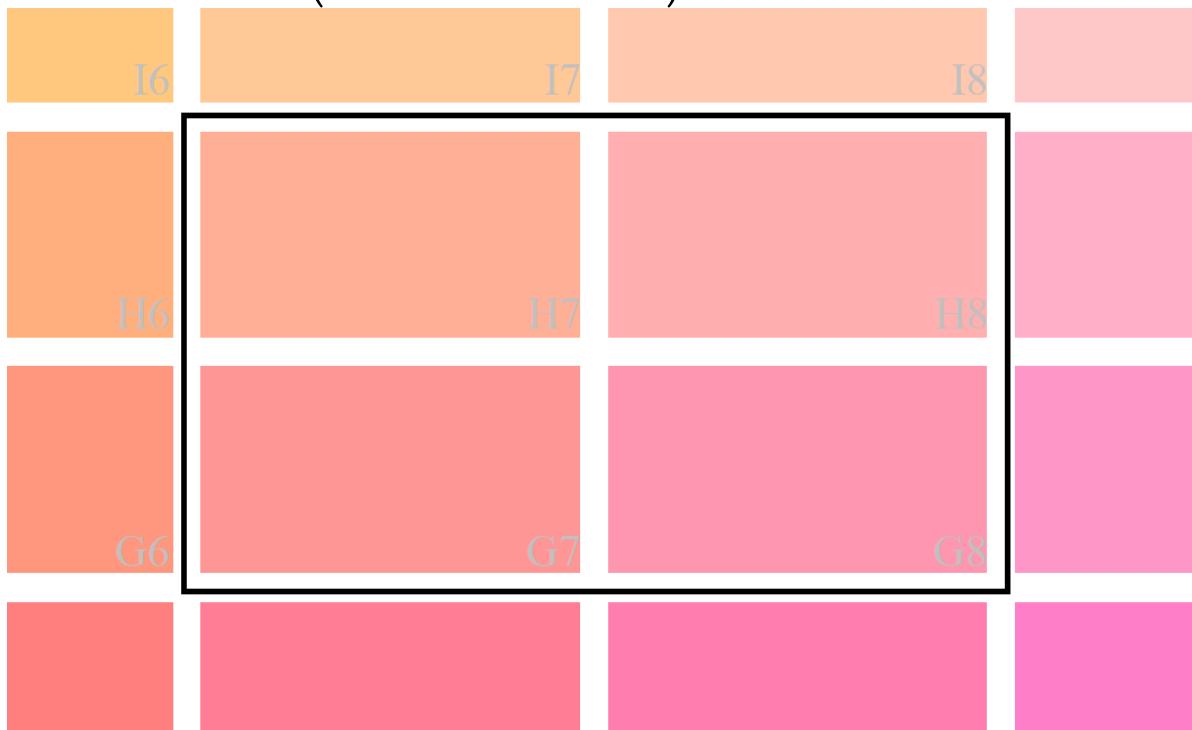
XI. Date, nom et signature

Producteur partenaire

Représentant de la marque

ANNEXES

Nuancier Escargot Rose (référence Article 3 – Teinte)



Nuancier Escargot Blanc (référence Article 3 – Teinte)

